



Dans ce numéro

En route vers une fructueuse année 2013 !

Les légumes fraîchement surgelés d'Ardo évitent le gaspillage

Nouveaux produits

Nouvelles du marché et des récoltes

Durabilité

Nouvelles d'Ardo

Ardo culinaire

Salons

BIOFACH
13-16/02/2013
Nuremberg, Allemagne
Hal 9 - stand 9-216
www.biofach.com

HORECATEL
10-13/03/2013
Marche-en-Famenne, Belgique
Hal 1 - stand 1F22
www.horecatel.be

MDD EXPO
9-10/04/2013
Paris, France
www.mdd-expo.com

PLMA
28-29/05/2013
Amsterdam, Pays-Bas
www.plmainternational.com



Nous vous
souhaitons
une bonne et
heureuse
année 2013.

Nous tenons tout d'abord à vous présenter nos meilleurs vœux de santé et de prospérité pour 2013.

Ardo est prête pour cette nouvelle année, et bien décidée à relever avec ardeur tous les défis qui se présenteront. En espérant que les conditions climatiques nous soient clémentes, nous mettrons tout en œuvre pour maintenir au niveau souhaité les volumes de production et les stocks.

Et naturellement, Ardo continuera en 2013 à investir dans ses produits, dans ses différentes unités de production et dans la durabilité.

Nous projetons d'importants investissements en cette nouvelle année. Vu nos expériences positives avec l'entrepôt automatique à Ardoie, des centres de distribution similaires seront également construits sur d'autres sites. Ces projets cruciaux seront suivis par nos ingénieurs durant plusieurs mois. En outre, nos lignes de production devront être adaptées aux dernières technologies, voire entièrement modernisées. Nous investirons également pour accroître notre capacité d'emballage vu l'évolution toujours favorable des ventes, elle-même due à l'intérêt croissant pour les légumes et fruits fraîchement surgelés et à la qualité de notre structure commerciale locale et internationale.

Il va sans dire que nous voulons continuer à jouer notre rôle de pionnier et d'**acteur innovant**. Nous allons suivre avec nos produits les tendances de marché locales et internationales, tout en poursuivant notre recherche de nouvelles variétés et coupes.

Notre **troisième rapport de durabilité**, publié en juin, contenait déjà une grande quantité d'informations au sujet des nombreux projets qu'Ardo a réalisés sur le plan de l'agronomie, des ressources humaines et des produits. Nous n'avons cependant pas l'intention de nous reposer sur nos lauriers en matière de durabilité, et nous allons également lancer et finaliser en 2013 nombre de projets semblables. Le projet visant à transformer l'eau de pluie en eau potable n'est-il pas le plus illustratif à cet égard ?

Ardo peut donc entamer ce premier numéro de l'année d'Actuel sur une note positive. Que notre collaboration fructueuse et notre bonne entente puissent se poursuivre en 2013 !

En route vers une fructueuse année 2013 !

Les légumes fraîchement surgelés d'Ardo évitent le gaspillage



D'après une étude publiée l'année dernière par les Nations Unies, **près de la moitié de tous les fruits et légumes cultivés et produits en Europe se perdent dans la chaîne alimentaire**. Un chiffre inquiétant, qui nous étonne tout de même chez Ardo et laisse même à penser que l'étude n'a que peu tenu compte des légumes fraîchement surgelés et conditionnés. Voici pourquoi.

Selon l'étude, la plus grande partie du gaspillage (20%) se produirait dès le stade de la production, et le problème serait surtout dû à la mentalité des supermarchés. Ces derniers partiraient en effet du principe que le consommateur n'achètera par exemple pas une carotte tordue parce que sa forme n'est pas parfaite. C'est un problème dont Ardo est de toute manière épargnée, vu que les produits qu'Ardo commercialise sont des produits finis, déjà **lavés, coupés et blanchis**. Le consommateur ne voit donc pas le produit de base dans son intégralité, mais a la certitude que l'aliment qu'il a dans son assiette présente une **qualité organoleptique supérieure**. En outre, Ardo veille à parfaitement harmoniser le planning des récoltes avec celui de la production. Ainsi, la perte de récoltes est minimisée. Un monde de différence.

Par ailleurs, le consommateur serait quant à lui responsable de 13% du gaspillage alimentaire du fait qu'il ne conserve pas correctement les légumes. C'est difficile à expliquer dans le cas de nos produits fraîchement surgelés, car ceux-ci peuvent se **conserver longtemps au surgélateur, pour ensuite être dégelés et préparés**. Ce facteur de gaspillage ne concerne donc pas non plus les produits d'Ardo.

Transformation des déchets en courant et en engrais



Vue aérienne de l'usine de biométhanisation à Ardo en Belgique

Enfin, le gaspillage serait dû pour 5,5% au processus de récolte et de conditionnement des légumes. C'est logique, car même Ardo ne peut éviter les déchets pendant le processus de production. Mais grâce à nos investissements dans des processus de biométhanisation, nous sommes à même de **convertir une grande partie de ces flux de déchets en énergie et en engrais**. Pour Ardo, les déchets ne sont donc jamais vraiment perdus.

Les légumes fraîchement surgelés... un choix logique

Quoi qu'il en soit, les légumes et fruits fraîchement surgelés demeurent un choix judicieux et surtout sain. Comme nos légumes sont immédiatement surgelés sur place après la récolte, leur **teneur en minéraux et vitamines reste très élevée**, et ce toute l'année durant. De plus, leur **couleur, leur structure et leur goût sont de la meilleure qualité**. Sans oublier bien sûr les nombreux avantages pratiques qui facilitent considérablement les tâches culinaires. Notamment parce que nos légumes sont déjà entièrement lavés, coupés et blanchis (ou précuits).

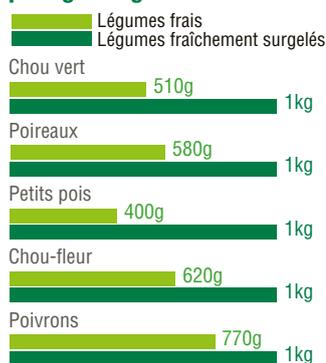
En d'autres mots, choisir les légumes et fruits fraîchement surgelés, c'est opter pour la facilité et l'authenticité du goût. Quoi de plus logique ?

Teneur en vitamine C (mg/100g)

Haricots verts fraîchement cueillis	16,4
Haricots verts frais après 2 jours	7,9
Haricots verts surgelés	14,3
Épinards fraîchement cueillis	17,0
Épinards frais après 2 jours	4,1
Épinards surgelés	14,6

Source: Deutsches Tiefkühlinstitut

Proportion consommable par kg de légumes achetés



Source: Deutsches Tiefkühlinstitut



Nouveaux produits



Épinards 'Foglia'

Ces **magnifiques épinards 'en couche'**, dont **les feuilles ont préservé toute leur texture**, sont le résultat d'un nouveau processus de production. Vu le grand intérêt suscité et le lancement fructueux à l'occasion des salons de fin d'année, Ardo prévoira un volume de production additionnel de jeunes épinards de printemps afin de produire ces savoureuses feuilles d'épinards.
S6B610 - 4x2,5kg

Duo Zucchini

Plaisir culinaire méridional garanti avec ce **mix de courgettes jaunes et vertes**. La combinaison de couleurs appétissante et la coupe régulière et plate des légumes forment **la base parfaite de tout plat assorti d'une subtile touche méditerranéenne**. Duo Zucchini se prépare aisément au four, à la poêle ou à la vapeur.
CS2610 - 4x2,5kg

Fenouil

Le fenouil est un **légume délicieux et très sain offrant de multiples possibilités de préparation**. Il est peu calorique et constitue une bonne source de minéraux. Le légume se prépare facilement en ingrédient de salades, dans un potage, des quiches, des plats au four, avec du poisson ou de la viande.
VEN610 - 4x2,5kg



Ardo étend sa gamme d'herbes en 1kg

Ail

En marge des petits emballages, l'ail en petits dés est à présent également proposé dans des **emballages de 1kg ornés de photos**.

LOK210 - 5x1kg



Gousses d'ail

Ces gousses d'ail, délicieuses et pratiques, se vendent désormais aussi dans des **emballages de 1kg ornés de photos**.

KLT210 - 5x1kg



Aneth et Basilic

L'aneth et le basilic viennent compléter notre gamme existante d'emballages d'un kilo, qui comporte notamment déjà la ciboulette, le persil et le mélange de 8 herbes.

DIL210 - 5x1kg

BAS210 - 5x1kg



Relooking des références de fruits

Nos délicieuses références de fruits sont désormais disponibles par 300 grammes dans un **emballage encore plus attrayant**. Grâce aux photos plus claires des produits et à l'utilisation de davantage de couleurs, les emballages sont bien plus visibles dans tous les rayons de produits fraîchement surgelés. On retrouve dans cette gamme le Mélange de fruits rouges, les Myrtilles, les Mûres, les Framboises, les Fraises et les Airelles. Tous ces produits sont disponibles en 6x300 grammes.



Myrtilles

Nos Myrtilles en 2,5kg sont désormais également disponible dans un emballage attrayant et original orné de photos.

XBO610 - 4 x 2,5kg



Nouvelles du marché et des récoltes

Durabilité



L'année 2012...

2012 restera dans les annales du secteur agricole européen comme une année capricieuse au niveau climatologique et modérée concernant les résultats des récoltes, avec des conditions allant de pluies abondantes dans un pays, à une grave sécheresse dans une autre région, jusqu'à un épisode de gel nocturne en Autriche durant la seconde quinzaine du mois de mai. Nos cultivateurs européens en ont vu de toutes les couleurs...



À la fin de l'année, la plupart des récoltes se sont terminées dans des conditions climatiques particulièrement humides. Aucune région n'a enregistré de résultats exceptionnels. À l'image des récoltes peu favorables à dramatiquement médiocres des pois, haricots et épinards, les choux de Bruxelles et les carottes affichent aussi un déficit évident.



Toutefois, **la consommation de légumes surgelés continue à augmenter dans l'ensemble des secteurs et des pays.**

Le groupe Ardo termine l'année 2012 sur une augmentation conséquente de son chiffre d'affaires et de ses ventes.



Et en 2013...

Nous débutons 2013 avec des stocks limités et modérés ainsi qu'avec une marge de manœuvre réduite pour faire face à des volumes de vente supplémentaires. D'autre part, les prix des matières premières sont soumis à une pression ascendante constante. Les prix élevés payés aux cultivateurs pour les céréales, le soja et le maïs compliquent la conclusion de nouveaux contrats avec nos cultivateurs de légumes. Voilà qui entraînera une augmentation des prix des matières premières pour les légumes.

Un défi de taille pour une bonne année 2013...



date du 12.2012

Les plantes 'couvre-sol' protègent et enrichissent nos sols

Ardo Gourin, notre site en Bretagne, plante sur toute l'étendue de ses cultures de légumes des plantes 'couvre-sol' comme de la moutarde, du colza et de l'avoine. Cela se fait de septembre à février, durant la période qui suit la récolte et pendant laquelle les sols sont les plus vulnérables.

Effets favorables de ces plantes 'couvre-sol' :

- Elles contribuent à **protéger les sols contre l'érosion** : leurs feuilles vertes répartissent la pluie et leur structure de racines aide à fixer le sol et à éviter qu'il ne soit emporté par l'eau.
- Ces plantes **empêchent les nutriments de s'infiltrer dans les couches inférieures** : les plantes 'couvre-sol' absorbent en effet ces nutriments mobiles au cours de leur croissance.
- Elles contribuent à fixer **le carbone de l'environnement dans la matière organique du sol.**
- Elles **fixent** par ailleurs **l'azote dans le sol** : les plantes 'couvre-sol' légumineuses (qui ont la propriété de lier l'azote) absorbent l'azote de l'air et le fixent dans le sol grâce à leurs racines, limitant ainsi la quantité d'engrais artificiels nécessaire pour la prochaine culture.
- Ces plantes servent d'**engrais vert** pouvant être intégré dans le sol au labourage.

Notre **Rapport de Responsabilité Sociétale** vous en dira plus long au sujet de notre stratégie de durabilité. Téléchargez le rapport complet sur www.ardo.com ou demandez-le à votre représentant.



Nouvelles d'Ardo



Ardo apprend la cuisine aux enfants

À la fin de l'année scolaire passée, Ardo a organisé en collaboration avec Agape (la cuisine principale du Scholengroep Brussel) des cours de cuisine destinés aux enfants de l'enseignement communautaire bruxellois. Sous la houlette de notre conseiller culinaire Peter De Wandel, les enfants des écoles participantes ont pu revisiter de manière créative le thème des 'Légumes oubliés'. Les trois gagnants pouvaient, sous l'œil vigilant de M. Goris, directeur général du Scholengroep Brussel, préparer et déguster leur menu à Agape. De cette manière, Ardo contribue à sensibiliser les enfants à l'importance des légumes. Et qui sait ? Peut-être quelques-uns d'entre eux y prendront-ils goût et deviendront eux-mêmes d'excellents cuisiniers !



Nous tenons à vous informer qu'Ardo s'est distinguée grâce au 'mélange de légumes oubliés', l'une de nos dernières nouveautés. Le salon Horeca Expo a mis à l'honneur les nouveautés. Un jury indépendant a sélectionné seize Pionniers, dont le 'mélange de légumes oubliés'. Dans la catégorie Food & Beverages, le même produit a en outre remporté l'**'Innovation Award' réservé au produit le plus innovant.**

Nous tenons à vous informer qu'Ardo s'est distinguée grâce au 'mélange de légumes oubliés', l'une de nos dernières nouveautés. Le salon Horeca Expo a mis à l'honneur les nouveautés. Un jury indépendant a sélectionné seize Pionniers, dont le 'mélange de légumes oubliés'.

'The making of', la nouvelle présentation d'entreprise d'Ardo



Nous mettons en ce moment la dernière main à une nouvelle présentation d'entreprise. Une nécessité, car au cours des onze années qui se sont écoulées depuis l'enregistrement de notre film précédent, le temps ne s'est pas arrêté. Nombre de technologies ont subi des changements radicaux, de même que le processus de récolte et de production au sein d'Ardo. Outre une **présentation générale de l'entreprise**, le 'corporate movie' se composera également de quelques courts **métrages thématiques** consacrés à l'agronomie, au coldstore, à la production, au cycle de vie d'un produit, à l'emballage et - bien entendu - à la durabilité. Nous espérons pouvoir d'ici peu vous présenter ces nouveaux films.

Nous mettons en ce moment la dernière main à une nouvelle présentation d'entreprise. Une nécessité, car au cours des onze années qui se sont écoulées depuis l'enregistrement de notre film précédent, le temps ne s'est pas arrêté. Nombre de technologies ont subi des changements radicaux, de même que le processus de récolte et de production au sein d'Ardo. Outre une **présentation générale de l'entreprise**, le 'corporate movie' se composera également de quelques courts **métrages thématiques** consacrés à l'agronomie, au coldstore, à la production, au cycle de vie d'un produit, à l'emballage et - bien entendu - à la durabilité. Nous espérons pouvoir d'ici peu vous présenter ces nouveaux films.

Le gagnant de l'action salon a remporté un robot de cuisine



Geert et Dominique Van Grembergen

Lors de la dernière édition du salon Horeca Expo à Gand (B), Ardo a une nouvelle fois organisé une action intéressante. À l'achat d'un certain nombre de cartons d'un nouveau produit Ardo, chaque visiteur recevait un billet de tombola qui lui offrait une chance de remporter un robot de cuisine Kitchen Aid. Geert et Dominique Van Grembergen du Salons Mantovani (B) ont eu le plaisir de rentrer chez eux avec le prix tant convoité.

Ne manquez pas de venir nous rejoindre à l'un des prochains salons auxquels Ardo participera au printemps (voir l'aperçu en page 1) et découvrez nos derniers produits, plus exquis les uns que les autres !

Le nouveau site Internet d'Ardo est un succès !

Notre nouveau site web **www.ardo.com**, qui a été lancé au cours du second semestre de 2012, remporte un franc succès. Les nouveaux visiteurs affluent chaque jour. Son **nouveau look frais** et son **confort d'utilisation accru** n'ont de toute évidence pas manqué leur effet.

En plus de la possibilité d'effectuer des recherches encore plus détaillées parmi nos produits, **ARDO TV** se révèle un véritable coup dans le mille. Notre conseiller culinaire Peter De Wandel s'est pour l'occasion mis dans la peau de Jamie Oliver et d'autres grands chefs de la télé. À l'instar de ses illustres collègues, il présente de nombreux conseils utiles pour la préparation et la présentation des produits Ardo existants et des nouveautés. ARDO TV est disponible en pas moins de sept langues : français, néerlandais, allemand, anglais, espagnol, italien et russe. À ne manquer sous aucun prétexte !

Enfin, rappelons aussi l'existence du site **www.ardojobs.com**, où sont publiées toutes les offres d'emploi au sein du groupe Ardo.

Restructurations au sein d'Ardo

En 2012, le groupe Ardo a opéré quelques changements afin de rationaliser l'entreprise et de relocaliser les volumes. De cette manière, nous sommes en mesure de spécialiser encore davantage nos unités de production et d'emballage, ce qui nous permet de rester compétitifs. Dans le cadre de ces changements, certaines activités ont dû être déplacées d'un site à un autre, de manière provisoire ou permanente. Le côté positif de cette restructuration réside dans la possibilité dont nous disposons désormais d'**encore mieux adapter nos produits à vos exigences spécifiques, grâce aux investissements permanents dans des sites spécialisés.** Ardo met tout en œuvre pour compenser au mieux les conséquences sociales de la restructuration.

Mochov nominé pour le SIAL D'Or

En 2008, le site Ardo Mochov avait été nominé pour un SIAL Award pour son Baby Mix et son Potence Mix. Lors de la dernière édition, Mochov a renouvelé l'expérience. Cette fois, ce sont les produits **Mochovanka et Polabanka** qui ont été honorés par une nomination SIAL. Cette nomination était basée sur l'intérêt croissant des consommateurs tchèques pour ce type de produits. Un véritable honneur.



Ardo culinaire



Quiche style italien

Ingrédients pour 4 personnes

400g Duo Zucchini Ardo, 20g d'échalotes Ardo, 10g d'ail Ardo, 5g de basilic Ardo, une feuille de pâte feuilletée ronde (30 cm), 4 œufs, 2dl de crème fraîche, 2dl de lait, 4 tranches de jambon de Parme, 50g de parmesan râpé, huile d'olive, poivre noir, sel

Préparation

Placez la pâte feuilletée dans un moule. Cuisez les courgettes dans un peu d'huile d'olive avec les échalotes et l'ail, et assaisonnez à l'aide de sel et de poivre. Mélangez les œufs avec le lait, la crème, le basilic et le parmesan. Disposez une couche de courgettes sur la pâte feuilletée et ajoutez ensuite de la farce de quiche et le jambon de Parme. Disposez une deuxième couche de courgettes et recouvrez de farce de quiche. Faites cuire au four pendant 35 à 40 minutes. Coupez la quiche en quatre morceaux et servez-la chaude avec une délicieuse salade mixte.

Filet de poulet croustillant au fenouil

Ingrédients pour 4 personnes

300g de fenouil Ardo, 50g d'échalotes Ardo, 10g de mélange de 8 herbes Ardo, 4 filets de poulet, 50g de beurre, 1 cuillère à soupe de moutarde, 4 cuillères à soupe de panko, 1 cuillère à soupe de graines de sésame, vinaigre balsamique, 100g de roquette, 40g de copeaux de parmesan, huile d'olive, poivre et sel

Préparation

Faites cuire les échalotes et le fenouil dans le beurre. Laissez refroidir et ajoutez le mélange de 8 herbes. Farctissez les filets de poulet avec la compote de fenouil. Faites cuire le tout dans la poêle et nappez le dessus de moutarde, de panko et de graines de sésame. Assaisonnez d'huile d'olive, de poivre et de sel et faites ensuite cuire au four à 180°C pendant 15 minutes. Servez avec la roquette assaisonnée à l'aide des copeaux de parmesan, d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.



Bon appétit!

Surfez sur www.ardo.com et découvrez plein d'autres recettes suprenantes!



Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoorie - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - www.ardo.com - info@ardo.be

+45 65 310310 - +49 2102 2028 0 - +44 1233 714714 - +33 297 234876 - +353 12 957355 - +31 765 999999 - +351 243 559 230

+7 095 234 3181 - +34 955 660 648 - +420 326 597 045 - +386 5 658 25 00 - +86 21 6473 8068 - +43 7476 77222 - +43 2249 35350

+46 (0)8 768 1550 - +36 87 4827 32 - +39 (0)5 21 92 99 12 - +421 317 801 481 - +407 29786684 - +48 510 080 311



CARTE-RÉPONSE

Nom et prénom:
Société:.....
Adresse: N°.....
Code Postal: Localité:
Tél.: Fax:.....
Pays:.....
Fonction:
E-mail:.....
Interlocuteur chez Ardo:

Je souhaite recevoir plus d'informations:

- Épinards 'Foglia'
- Fines Herbes
- Duo Zucchini
- Les Fruits
- Fenouil
- Rapport de Responsabilité Sociétale



Nous préservons les bienfaits de la nature

Affranchir au
tarif lettre

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie